

Tuille de Coco com Redução de Jabuticaba e Balsâmico, com Tartar de Alho, Pimenta Biquinho e Água de Coco
Autor: Gustavo Gava Delforno – Itatiba – SP

Ingredientes da Tuille de coco

2 – Claras de ovos
100gr – de coco ralado

Preparo

Misturar ambos até formar uma massa homogênea, colocar sobre um papel manteiga, e cobrir com plástico filme, abrir com um rolo deixando a massa bem fina, colocar no molde desejado e levar ao forno por 3 horas a 70°C.

Ingredientes da Redução de Jabuticaba com Balsâmico

1k de jabuticaba
1 colher de café de balsâmico
100gr de açúcar

Preparo

Separar a casca em um recipiente e colocar sobre uma peneira a semente com a polpa sobre outro recipiente, após terminar mexer a polpa com as sementes com uma colher para que caia mais polpa. Descartar as sementes.

Em uma panela colocar a casca e o líquido, deixar ferver, contar mais 4 minutos e coar. Voltar ao fogo médio apenas o líquido com o açúcar e deixar no fogo por 1 hora. Adicionar a colher de balsâmico, mexer, e deixar ao fogo por mais uma hora, reservar.

Ingredientes do Tartar de Alho com Pimenta Biquinho e Água de Coco

1 cabeça de alho
3 – colheres de água de coco
5 – colheres de azeite
Sal e Pimenta
2 Pimenta biquinho
Papel alumínio
Cebolinha

Preparo

Cortar uma cabeça de alho próximo ao meio, e colocar sobre um papel alumínio, sobre o alho colocar o azeite, água de coco, sal e pimenta, fechar o papel alumínio, de forma que você não consiga ver o alho e deixar em fogo baixo por 20 min.

Tirar, cortar o alho em cubinhos, a pimenta biquinho em cubinhos com ou sem sementes, e a fatiar a cebolinha bem fina. Juntar tudo e reservar.

Arroz

Fazer do modo tradicional, porém acrescentar salsinha na hora de colocar no prato.

Receita do Peixe

1 – Filé alto de tilápia

Azeite – QB

Sal – QB

Pimenta – QB

Aquecer o azeite em ma frigideira antiaderente, temperar o filé com sal e pimenta, e colocar na frigideira já aquecida com a pele para baixo, deixar até ficar crocante e virar o filé, deixar por mais 3 minutos e reservar.

Montagem

Colocar a tuille no canto e sobre ela colocar uma parte o arroz, o peixe, sobre o peixe colocar o tartar, e fora da tuille colocar a redução de jabuticaba.

